

株式会社北海道バイオインダストリーは、北海道産の野菜や野草などをベースに、健康づくりに役立つ機能性食品の製品開発・製造・販売に取り組むバイオベンチャー企業。道内各地の食材を生かしたヒット商品「北海道タマネギドレッシング」シリーズから、今年東神楽町産グリーンアスパラガスを使った新フレーバーを発売した。

繊維質が多いアスパラガスをドレッシングの原料に 風味豊かで春らしい緑色の新製品を開発

廃棄されるアスパラの「切り下」を活用

「北海道タマネギドレッシング」は、2012年と2014年に日本野菜ソムリエ協会主催「調味料選手権」で、サラダ部門最優秀賞を受賞。生鮮野菜として出荷できない規格外のタマネギを有効活用し、生産者の利益として還元したいという願いを実現し、日常の食事で健康に良い食品成分を摂取する「コンディショニング調味食品」という新しいジャンルを確立した商品だ。特許技術BRC(生物合理性制御)製法により、タマネギの2次代謝産物である抗酸化物質の揮発性含硫化合物DPTS(ジプロピルトリスルフィド)を従来製法の15倍生成し、同時にタマネギの旨味成分を凝縮。「切る」「加熱する」のみで、添加物を加えずに成分を凝縮する画期的な技術で製造している。

近年は北海道らしいフレーバーの製造にも力を入れ、「羽幌甘エビ香味」「とうもろこし香味」を発売してきた。今年発表した最新作は、東神楽農業協同組合からの依頼で開発した「東神楽アスパラ香味」。アスパラガスは収穫後に規格の長さに切りそろえるが、切った根元の部分は皮が硬く、生食に向かないため廃棄されていた。この「切り下」を資源化することが、製品開発のねらいだ。

通常の2倍の手間がかかった試作

「羽幌甘エビ香味」は、いかに生臭さを出さずに加工するかが難題だったが、アスパラガスはさらに扱いにくい素材だった。まず、ドレッシングで「アスパラらしさ」をどう表現するかが課題となった。「薄甘い」「青臭い」というイメージは、おいしそうに思えない。クチナシなどの色素を使わずに、グリーンアスパラらしい緑色を出すのも難しい。さらに、切り下を白ですりつぶそうとすると、水平に寝てしまった繊維がそのまま残り、材料の7割程度のロスが出る上、試作中に「牧草を食べているようだ」という声上がるほど舌触りが悪かった。

「口当たりを良くする」「上品な香りに仕上げる」「きれいな緑色を出す」の3つをテーマに、従来商品の2倍の時間をかけて試作を重ねた結果、ペーストに加工できる割合は材料の3割から7割に上がり、色付けは抹茶で解決。完成したドレッシングは野菜サラダやマリネに合うのはもちろん、パクチーやバジルソースのような感覚で使え、シーフードや、鶏の唐揚げ、豚肉とも相性がいい。同社では、これからも意外性のある素材を使った新製品を開発し、北海道土産としても定着させたいと意気込んでいる。

16
6次産業活性化推進事業

ラベルで産地の東神楽町をアピール



抹茶でアスパラらしい自然な緑色に



豚肉の卵炒めなど、肉料理にも合う



「羽幌甘エビ香味」「とうもろこし香味」も好評発売中

道内で連携し
北海道の食材を
北海道で加工したい



取締役開発部部长 主任研究員
齋藤 昭彦

アスパラをたっぷり加え、野菜で野菜を食べる感覚のドレッシングに仕上がりました。野菜が苦手なお子さんたちにも気に入ってもらえたらうれしいですね。道産食材は九州の明太子のように道外で加工される場合が多いので、道内で連携して北海道の食材を北海道で加工し、付加価値を高めて道外へ発信していきたいと考えています。